DERWENT-ACC-NO: 1994-337448

DERWENT-WEEK: 199836

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Cooking machine for automatic frying of large quantity of food - has motor driven rotating pan server, stirrer, spatula and heater under pan server

PATENT-ASSIGNEE: NISHIYAMA N[NISHI]

PRIORITY-DATA: 1993JP-0052043 (March 12, 1993)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 06261831 A	September 20, 1994	N/A	003	A47J 037/06
JP 2783955 B2	August 6, 1998	N/A	003	A47J 037/06

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 06261831A	N/A	1993JP-0052043	March 12, 1993
JP 2783955B2	N/A	1993JP-0052043	March 12, 1993
JP 2783955B2	Previous Publ.	JP 6261831	N/A

INT-CL (IPC): A47J027/14, A47J037/04 , A47J037/06 , B01F007/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 06261831A

BASIC-ABSTRACT:

**Machine has a rotating pan server which is rotated by a drive motor, a spiral
stirring object which stirs the contents of the rotating pan, a spatula, and a
heating step just under the rotating pan server.**

USE - For automatically cooking a large amt. of food.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/2

**TITLE-TERMS: COOK MACHINE AUTOMATIC FRY QUANTITY FOOD MOTOR DRIVE ROTATING PAN
SERVE STIR SPATULA HEATER PAN SERVE**

DERWENT-CLASS: D14 P28

CPI-CODES: D03-K01;

**SECONDARY-ACC-NO:
CPI Secondary Accession Numbers: C1994-153187
Non-CPI Secondary Accession Numbers: N1994-265239**

(19)日本国特許庁（ＪＰ）　(12)**公開特許公報（Ａ）**　(11)特許出願公開番号

特開平6－261831

(43)公開日　平成６年(1994)９月20日

(51)Int.Cl.[5]	識別記号	庁内整理番号	ＦＩ	技術表示箇所
Ａ４７Ｊ　37/06	３０１	7804－4B		
27/14	Ｑ	7804－4B		
Ｂ０１Ｆ　7/00		7224－4G		

審査請求　未請求　請求項の数１　ＯＬ　（全　３　頁）

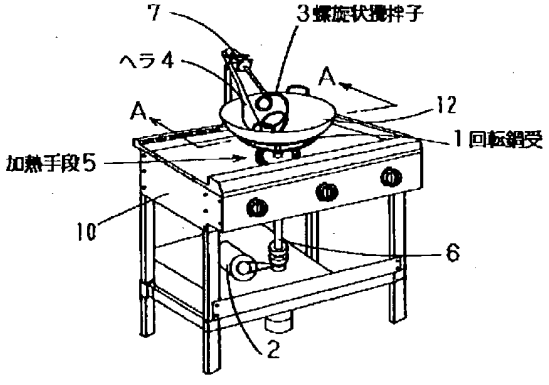
(21)出願番号　特願平5－52043

(22)出願日　平成５年(1993)３月12日

(71)出願人　392018632
西山　昇
岡山県岡山市箕島3220番地
(72)発明者　西山　昇
岡山県岡山市箕島3220番地
(74)代理人　弁理士　森　廣三郎

(54)【発明の名称】　食品炒め調理機

(57)【要約】
【目的】　従来多量の調理をする場合、著しく重労働になるため、小形の鍋や鉄板で少量、多数回のバッチ処理でしかできず、効率の悪いものであった。また、小規模レストランなどでは小口の注文が多く、多人数の料理人を要し、調理のコスト高を招いていた。そこで、多量の調理を自動で行う装置を提供する。
【構成】　駆動モータ２で回転する回転鍋受１と、その回転鍋受１上の回転する鍋の内部を撹拌する螺旋状撹拌子３とヘラ４、及び回転鍋受１直下の加熱手段５とからなる食品炒め調理機である。



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】　駆動モータ2で回転する回転鍋受1と、その回転鍋受1上の回転する鍋の内部を撹拌する螺旋状撹拌子3とヘラ4、及び回転鍋受1直下の加熱手段5とからなる食品炒め調理機。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、業務用又は家庭用の大形から小形に至る食品調理機で、特に炒め物の調理に好適な調理機の提供を目的とする。

【0002】

【従来の技術】従来、ほとんどの業務用大形鍋であっても、人力による撹拌が主流で鍋は固定式で僅かに撹拌羽根を自動回転させる程度であった。しかし、炒めものは、内容物を静止させておくと焦げつくため、通常は人力で鍋を上下に振りながらヘラ等で撹拌するいわゆる炒めの基本動作がなされていた。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】このような基本動作を人力に頼るかぎり、その調理量に限りがあり、大形にすれば、著しく重労働になるため、小形の鍋や鉄板で少量、多数回のバッチ処理でしかできず、効率の悪いものであった。また、小規模レストランなどでは小口の注文が多い。(例えば、中華料理では多種類の炒め物があるが、これらを一人の料理人が多くの鍋を受け持つことは実際上困難で、多人数の料理人を要し、調理のコスト高を招いていた。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、駆動モータ2で回転する回転鍋受1と、その回転鍋受1上の回転する鍋の内部を撹拌する螺旋状撹拌子3とヘラ4、及び回転鍋受1直下の加熱手段5とからなる食品炒め調理機である。前記螺旋状撹拌子3はモータで回転可能とする。ヘラ4は機台に対して固定装備される。また、加熱手段5はガスコンロ、電磁加熱器等である。

【0005】

【作用】このような本発明の食品炒め調理機は、回転鍋受1上に調理材料の入った鍋を載せると、鍋が回転可能となる。加熱手段5で加熱しながら鍋の内部にセットした螺旋状撹拌子3を回転させると、螺旋状撹拌子3によって調理材料が撹拌されながら鍋の中央方向へと移動させられる。鍋に付着した調理材料は鍋と共に回転移動しながら、ヘラによって強制的に撹拌される。これらにより人力によらないで調理が可能となる。うどんやそばなどの長い麺状物も螺旋状撹拌子であるから巻きつかない。

2

【0006】

【実施例】図1は本発明の食品炒め調理機の斜視図、図2は図1中A－A断面拡大図である。この食品炒め調理機は、加熱手段5としてガスコンロ11を備えた機台10のガスコンロ11の中央を貫通して回転鍋受1を支持する回転軸6が垂直に設けられている。この回転軸6の下部に駆動モータ2がある。この駆動モータ2で回転するフレーム状の回転鍋受1上に鍋12が載せられる。この鍋12は特殊なものでなくてもよく、一般に常用されているもの、例えば中華鍋、フライパン等の使用が可能である。

【0007】回転鍋受1上の鍋の内部には鍋外から中央付近にまで螺旋状撹拌子3が設けられ、これは機台側に固定された撹拌モータ7によって回転可能となっている。回転方向は調理材料が鍋の中央へ移動する方向である。この螺旋状撹拌子3の側にヘラ4が設けられており、鍋が回転移動するのに対して、鍋外部で機台10へ固定された状態にあるから、一定の位置で鍋に付着した調理材料を混ぜ込む作用をする。

【0008】

【発明の効果】本発明の食品炒め調理機によって、焼そば、焼うどん、野菜炒め、炒飯、ドライカレー等の炒め物がほとんど人手を必要としないで調理できることとなった。特に多量の調理を必要とする食堂、給食施設、ホテル等における省力化、調理の迅速化、衛生面での寄与が大である。

【図面の簡単な説明】

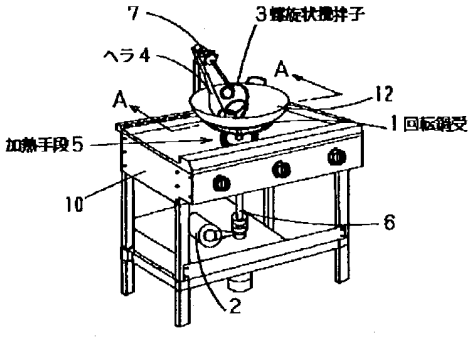
【図1】本発明の食品炒め調理機の斜視図である。

【図2】同食品炒め調理機の図1中A－A断面拡大図である。

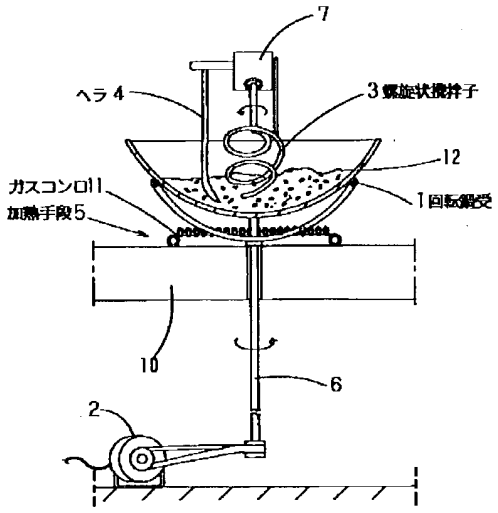
【符号の説明】

1　回転鍋受
2　駆動モータ
3　螺旋状撹拌子
4　ヘラ
5　加熱手段

【図1】


7
3螺旋状攪拌子
ヘラ4
A
A
12
1回転鍋受
加熱手段5
10
6
2

【図2】


7
ヘラ4
3螺旋状攪拌子
12
ガスコンロ11
加熱手段5
1回転鍋受
10
6
2